

MELÓ DEL PAÍS
MELÓ DEL PAÍS
MELÓ DEL PAÍS
MELÓ DEL PAÍS
MELÓ DEL PAÍS
MELÓ DEL PAÍS
MELÓ DEL PAÍS
MELÓ DEL PAÍS

Collectiu **Eixarcolant**


El Collectiu Eixarcolant treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements i usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals, per tal que esdevinguin una eina que permeti **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i accessible a tothom**, basat en la proximitat i en la qualitat, que dignifiqui la feina d'agricultores i agricultors i que permeti mantenir la diversitat dels paisatges que ens envolten.

Realitza projectes de recerca, formació, divulgació, dinamització territorial i assessorament, sempre desenvolupats amb el màxim rigor i metodologia científica. **Totes les seves actuacions es desenvolupen en el marc de l'economia social i solidària, i sense afany de lucre.**

www.eixarcolant.cat

RECUPERANT
EL PASSAT,
TRANSFORMANT
EL FUTUR!

 Eixarcolant llavors



Meló del país

La pell és de color verd xispejat, lleugerament arrugada que al madurar canvia una mica cap a groc. És un meló dolç, de carn groguenca, ni molt tova ni molt dura, un xic cruixent i alhora sucosa. Aquests trets fan que sigui un meló molt polivalent que es pot menjar com a fruita, i també cuinar, tant per fer sopes fredes com també per fer meló amb pernil.

MELÓ DEL PAÍS

“Es un meló dolç i aromàtic, molt apreciat a casa perquè per ser un meló sucós es guarda molt bé. Fa molts anys que el cultiuem cada estiu, per algo deu ser, oi?”

Francesc Talavera

Es recomana conservar les llavors en un lloc fresc i sec, i protegides de la radiació solar directa.

Sembrar preferentment
abans de: des 2028



Varietat agrícola tradicional

Meló del país ————— Cucumis melo

Germinació

La germinació és fàcil i ràpida, sempre que la temperatura del sol sigui superior als 12 °C, ja que les temperatures inferiors faran que no germi ni.



12 - 35 °C



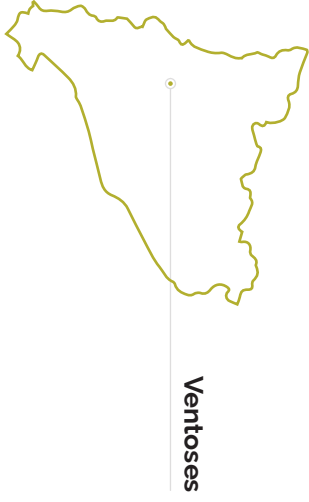
3 - 8 dies



100%

Mida i forma de la llavor

9 x 5 mm, molt plana i allargada, amb un gruix d'1,5 mm.



Ventoses

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui a Ventoses.



 Desplega la pàgina per veure tota la informació sobre l'espècie Sembrar, Cultiu, Recol·lecció, Cronograma, Recomanacions de consum, Perfil sensorial, o Composició nutricional entre d'altres.



Meló del país

Cucumis melo



Part emprada: Fruit

Cultiu: Anual

Aquestes llavors han estat cultivades/recol·lides pel Collectiu Eixarcolant de forma totalment sostenible i respectuosa amb l'entorn.

La informació relativa a les condicions de cultiu i cronograma s'ha elaborat considerant que el cultiu es desenvolupa en un clima mediterrani de tendència continental.



Sembra i cultiu

Si fem sembra directa, que és l'opció més recomanada, és obligat fer-la quan ja no glaci, ja que fins i tot una lleu glaçada mataria les meloneres. Si hi ha risc de glaçades tardanes, haurem de protegir les plantes durant les nits de més risc. Collocarem dues o tres llavors per indret de plantació. En sòls pesats (argilosos) és molt aconsellable cobrir les llavors amb terra vegetal per tal d'evitar que l'encrostantament superficial del sòl impedeixi la germinació. Si optem per fer planter, el protegirem de les glaçades i utilitzarem safates d'alvéol gran o torretes, posant dues llavors per alvéol o a cada torreta.

Profunditat

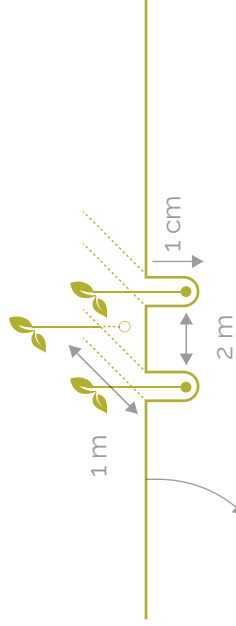
1 cm.

Marc de plantació

1 metre dins de la mateixa fila (amb 2 individus per forat de plantació), i 2 m entre files.

Alçada

Les tiges s'estenen per damunt del sòl, cobrint la superfície com una entapissant.



Sòl

Requereix sòls rics en nutrients, amb força matèria orgànica. Prefereix sòls lleugers, i sempre ben treballats, que permetin el desenvolupament radicular en profunditat. Tot i així, tolera els sòls argilosos.

Sistema de creixement i maneig

Per aconseguir un bon creixement del sistema radicular, s'aconsella fer regs abundants a l'inici del cultiu, tot i que cal evitar l'entollament. El més adequat és regar sense mullar les fulles per tal d'evitar malalties fúngiques. Quan la planta encara és petita i no cobreix tota la superfície, caldrà desherbar, podem agafar les tiges i apartar-les cap a la línia de plantació per tal de facilitar la tasca.

Exposició



Nutrients



Aigua



Recol·lecció

Per saber si el meló és madur, d'una banda hem de veure que el color verd de la pell vira cap a groc a la zona on hi toca més el sol (no confondre amb cremades derivades d'onades de calor). D'altra banda, ens hem de fixar en la fulla que hi ha en el punt d'unió del meló a la resta de la planta: si està seca indica que el meló és madur. És un meló que, malgrats ser sucós, es conserva bé fins a 2 mesos.

Consum

És un meló sucós, dolç i de carn ni tova ni dura. Tradicionalment s'ha consumit com a fruita d'estiu, però també en podem fer cremes fresques i batuts. Al disposar d'una carn de consistència intermitja també el podem utilitzar per fer receptes que necessiten melons de carn ferma, com per exemple meló amb permil. Per tant, és un meló molt polivalent.

Perfil sensorial

El meló del país és un meló dolç, de carn groguenca, sucosa però amb textura ferma. És un meló molt apreciat per ser molt equilibrat a nivell de dolçor i textura.

Composició nutricional

No es disposa de dades nutricionals d'aquesta varietat en concret, per aquest motiu presentem dades generals sobre l'espècie. Els melons tenen un contingut molt alt d'aigua (92%) i al voltant d'un 6% de sucres, tot i que en el cas del meló de la mel aquest percentatge és clarament superior (estimem que ronda el 8%). És una bona font de vitamina C i, juntament amb la taronja, és un dels fruits amb major presència de folats. Pel que fa als minerals, destaca per la riquesa en potassi.

MELÓ DEL PAÍS
MELÓ DEL PAÍS
MELÓ DEL PAÍS
MELÓ DEL PAÍS
MELÓ DEL PAÍS
MELÓ DEL PAÍS
MELÓ DEL PAÍS
MELÓ DEL PAÍS